

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI ALIMENTAȚIE ÎN TURISM</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU</b>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<b>Conf.dr.ing. Daniela Ionela ISTRATI</b>						
2.4 Anul de studiu	<b>I</b>	2.5 Semestrul	<b>II</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>E</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Op</b>

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					7
Examinări					10
Alte activități.....					-
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	<b>97</b>				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	<b>125</b>				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	<b>5</b>				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chimia alimentelor, Biochimie, Principii și metode de conservare a produselor alimentare</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea principalilor nutrienți din alimente, factorii ce influențează denaturarea și reducerea efectului nutritiv, modalitățile de prelucrare și conservare a alimentelor în vederea păstrării calității</li> </ul>

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoproiector, calculator), Platformă educațională Microsoft Teams</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborator utilat cu aparatură specifică gastronomiei</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	C2: Identificarea și aplicarea unor metode de cercetare în domeniul științei alimentelor, tehnologiilor alimentare, utilajelor specifice industriei alimentare și biotehnologie; C3: Managementul unui sistem nutrițional de procesare; C4: Managementul unui sistem de valorificare subproduse, tratare deșeuri și protecția mediului; C5: Proiectarea și promovarea de produse alimentare și aplicare de strategii în domeniul alimentației;
<b>Competențe transversal</b>	CT1: Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice; CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat; CT3: Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

### 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>În cadrul acestei discipline se are în vedere să se transmită cursanților cunoștințe și noțiuni de bază despre sortimentele de preparate culinare utilizate în alimentația publică și din turism, acordându-se o atenție deosebită tehnologiei de obținere a acestora, transformărilor suferite de alimente în cursul prelucrării primare și termice, condițiile de calitate pe care trebuie să le îndeplinească, defectele, cauzele și remediile ce pot fi făcute în cazul obținerii unor preparate culinare necorespunzătoare.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>De a obișnui studenții cu terminologia specifică activităților din domeniu, cu proiectarea activităților practice specifice, formarea deprinderilor practice și utilizarea tehnicilor și tehnologiilor moderne în producția culinară.</li> </ul>

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
1.Introducere în tehnologia culinară.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
2.Tehnici culinare de procesare. Efectele procesării culinare asupra nutrienților din alimente.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
3.Materii prime folosite în alimentația publică.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
4.Preparate culinare pentru micul dejun.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
5.Preparate culinare servite la dejun.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
6.Preparate culinare servite la cină.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
7.Conceperea și actualizarea meniurilor.	Prelegerea; Conversația; Explicația; Problematizarea	
<b>Bibliografie</b> 1. Vizireanu, C. Alimentație publică și alimentație în turism. Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați. 2. Banu, C., Vizireanu, C., Ianitchi, D., Sahleanu, E., 2011, Living food - Dead food (Alimente vii - Alimente nevii) Good food - Bad food (Alimente bune - Alimente rele), Editura ASAB, Bucuresti, ISBN 978-973-7725-89-9 3. Banu, C., 2010, Alimente functionale, suplimente alimentare si plante medicinale, Editura ASAB, Bucuresti 4. Banu, C., 2009, Alimentație pentru sănătate, Editura ASAB, Bucuresti 5. Banu, C., ș.a., 2003, Calitatea și asigurarea calității produselor alimentare, Ed. AGIR, București 6. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Editura Fundației universitare “Dunărea de Jos”, Galați 7. Vizireanu, C. – Note de curs.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații

1.Realizarea unor meniuri de dejun traditionale și aprecierea lor senzorială.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	
2.Realizarea și aprecierea senzorială a unor gustări și antreuri cu valoare adăugată pentru un bufet suedez	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	
3.Realizarea unor meniuri destinate unitatilor economice și caracterizarea lor senzorială.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	
4.Realizarea unor preparate de bază cu specific traditional regional și caracterizarea lor senzorială.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	
5.Realizarea și aprecierea senzorială a unui meniu pentru evenimente speciale	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	
6.Proiectarea activității de producție într-o unitate de alimentație publică.	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	
7.Prezentarea temei de casă	studiu de caz, conversația euristică	
Bibliografie		
1.Stavrositu, S. – <i>Ghid profesional al lucrătorului din alimentația publică</i> , Ed. Tehnică, București, 1997		
2.Vizireanu, C., Istrati, D. – <i>Îndrumar de laborator Bazele gastronomiei și gastrotehniei</i> , manuscris și CD		

### 9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor tehnologice specifice alimentației umane, contribuind la obținerea cunoștințelor teoretice, care asigură securitatea pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele consumatorilor.</li> </ul>
--

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minima 5	Prezența activă la curs și elaborarea temei de casă	35%
	Nota minima 5	Examinare finală oral	30%
10.5 Seminar/laborator	Efectuarea integrală a lucrărilor de laborator și susținerea temei de casă.	Examinare pe parcurs și finală	35%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizarea cunoștințelor de baza in proiectarea unui meniu alimentar adecvat diferitelor situații care se pot ivi în cazul unor colectivități cu nevoi speciale.</li> </ul>			

Data completării

24.01.2022

Semnătura titularului de curs

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

Semnătura titularului de seminar

Conf.dr.ing. Daniela ISTRATI

Data avizării în departament

25.09.2022

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>  
HCF 24/7.10.2022

Semnătura directorului de departament

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

Semnătura decanului<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești